



LA PETITE BIOGRAPHIE...

Julien Poisot, chef au piano du **Château de Mercuès** depuis avril 2014 fait voyager les produits régionaux vers les hautes sphères de la gastronomie. **Étoilé au Guide Michelin** depuis 2017, cet esthète de la cuisine anime avec envie et inspiration locale les cuisines du **restaurant Le Duèze** au Château de Mercuès.



Chef Julien Poisot



RETRAIT DISPONIBLE LE SAMEDI 13 FÉVRIER

Au **Château de Mercuès** de
14h à 17h30

À l'**Atrium de Cahors** de 10h30
à 12h30 et de 14h à 17h30

COMMENT PROCÉDER ?

COMMANDE ET PRÉPAIEMENT



à mercues@relaischateaux.com ou au
05 65 20 00 01

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de
14h à 17h.

**À réserver avant le jeudi 11 février 17h.*



Menu Spécial Saint-Valentin

- SAMEDI 13 FÉVRIER -

Noix de saint Jacques servie en fine raviole parfumée à la bergamote, étuvée de cébettes, bouillon léger de bardes infusé au thym frais.



Lotte cuite délicatement aux aromates, pressé de légumes d'hiver et son velouté de crevettes grises relevé au gingembre.



Poitrine de Pigeon de Pornic rôtie au genièvre du causse, cuisse braisée en caillette et foie gras, gnocchis de betterave et hélantias fondant à la truffe noire de Lalbenque, jus corsé.



« Gourmandise et passion », le mariage entre le chocolat Manjari et le fruit de la passion.

Le menu sera accompagné d'un petit pain des amoureux

95€ / PERSONNE